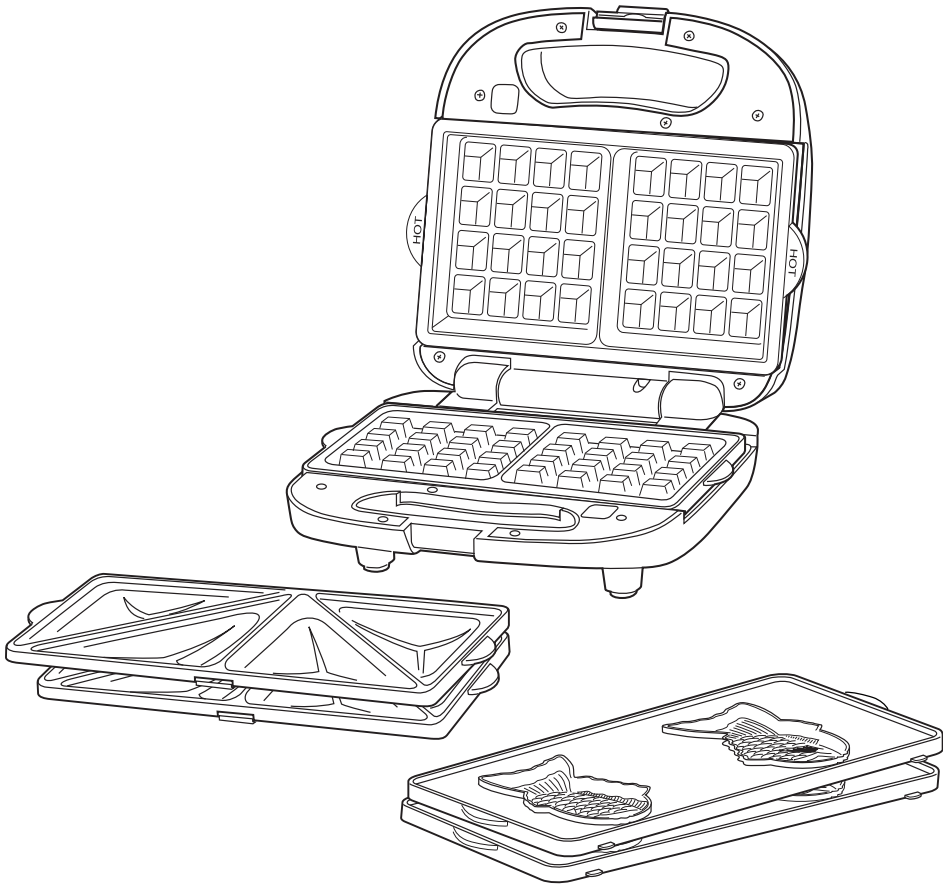
Vitantonio®
取扱説明書

ビタントニオ
バラエティサンドベーカー

家庭用

VSW-450

保証書付き

ご使用前に必ずお読みください。

このたびはビタントニオ バラエティサンドベーカーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。正しくご使用していただくためにご使用前に、必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになった後も大切に保管してください。

もくじ

輸入発売元　株式会社　三栄コーポレーション

安全上のご注意　必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■ 表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

警告　この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意　この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■ お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

分解禁止　水ぬれ禁止　ぬれ手禁止　接触禁止

この表示は、してはいけない「禁止」内容です。

プラグを抜く　指示

この表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠警告

絶対に分解・修理・改造は行わない
発火や異常動作によるけがの原因になります。
●修理はお買い上げの販売店、または当社「お客様サービス係」にご相談ください。

本体を水につけたり、水をかけたりしない
ショート･感電の恐れがあります。

子供など取扱に不慣れな方だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの原因になります。

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない
感電の原因になります。

プレートを取り付けずに加熱(プレヒート)しない
発火や損傷の原因になります。

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない
傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、束ねたり、重いものを載せない
傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
●コード・プラグの修理は、販売店または当社にご相談ください。

15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用した分岐コンセントは、異常発熱して発火することがあります。

電源プラグなどのほこりは定期的に取る
プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
●プラグを抜き、乾いた布でふく。

電源プラグは根元まで確実に差し込む
差し込みが不完全の場合、感電・発熱による火災の原因になります。
●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

安全上のご注意

⚠注意

不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

カバーを勢いよく閉めたり、開けたりしない
樹脂の破損の原因になります。

使用中や使用直後は高温部に触れない
高温ですので火傷の恐れがあります。

ワッフル・ホットサンド・鯛焼き以外のものを焼かない
発火や損傷の原因になります。

お手入れするときは必ず電源プラグを抜く
お手入れは十分に冷めてから行ってください。けがややけどの原因になります。

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く
感電やショートして発火するときがあります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いておく
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

はじめてお使いになる前に

●はじめてお使いになる前は、プレートを台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、よく水で濯ぎ洗いし、乾かしてからご使用ください。

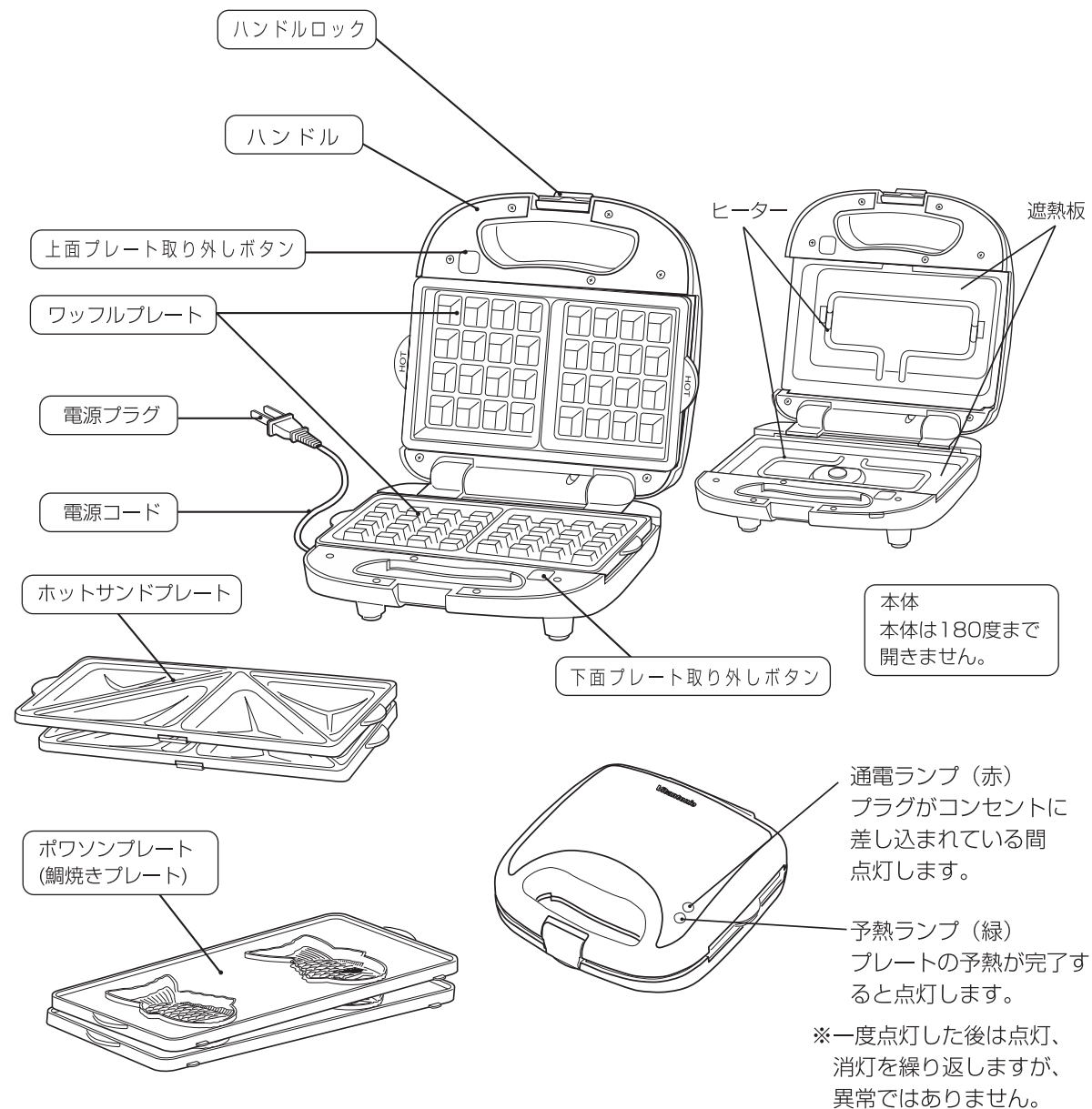
●本体を壁やコーナーから20cm以上離してご使用ください。

●予熱中に煙がでることがありますが異常ではありません。

●プレートを外したまま通電しないでください。異常過熱状態になり、温度ヒューズの溶断、樹脂が溶けるなど、損傷の原因になります。

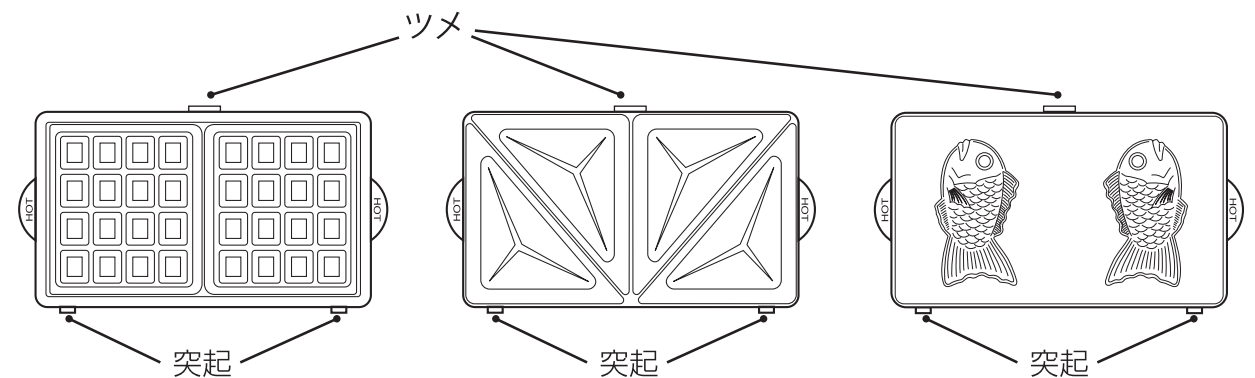
■プレートのフッ素被膜を傷めず長持ちさせるために次のことをお守りください。

●ナイフやフォーク、金串など鋭利なもので表面をこすらない。
●お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。
●プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。焼きむらや被膜の腐食の原因になります。

各 部 の な ま え

●上下プレート面の余裕、ハンドルロックの閉まり具合について

本製品は、プレートのすき間や、ハンドルロックをかけるときの感触がプレートの種類によって異なります。
ホットサンドプレートを取り付けた場合は、ハンドルロックをするときカチッと閉まります。これに対し
ワッフルプレート·ポワソンプレートを取り付けた場合は、焼き上がる際の生地の膨張分を考慮して、
若干のすき間を持たせてあるため、ハンドルロックはホットサンドプレートほどカチッと閉まりません。
蝶番がゆるく感じられ、ガタついているように感じられますが異常ではありません。

プレートの取り付け、取り外し

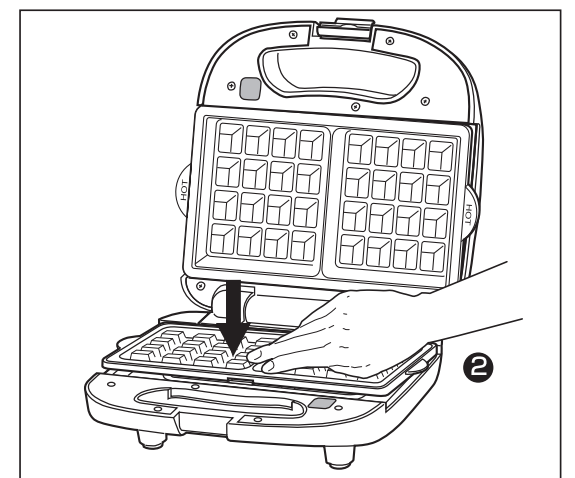
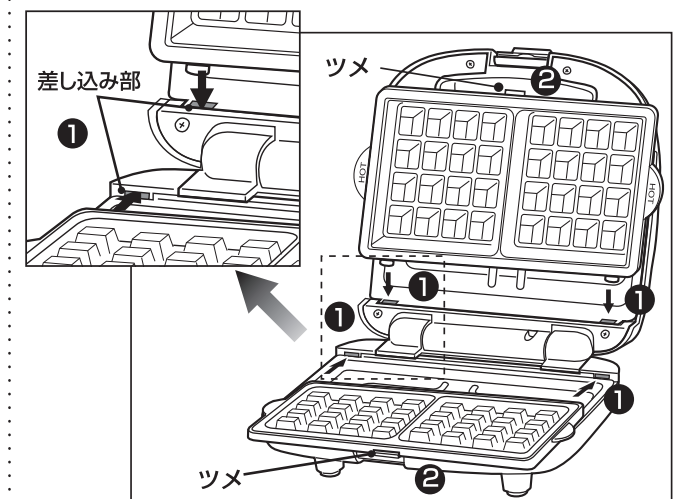
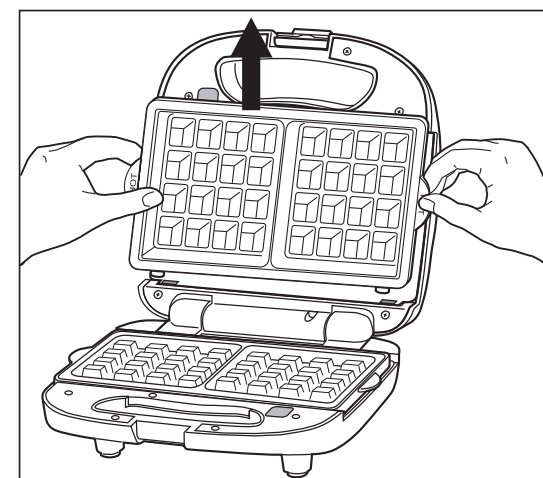
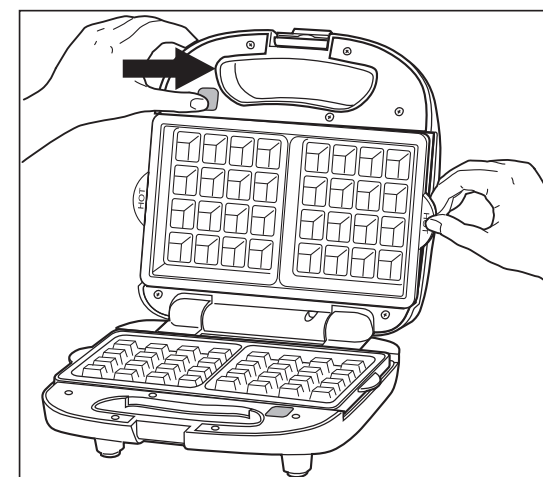
プレートの取り外しはプレートが十分に冷めていることを確かめてから行ってください。

プレートの取り外し

プレートを取り外すときは下面、上面のそれぞれの取り外しボタンを押さえて取り外します。
プレートの取っ手部分を持ち、プレートを倒さないように注意してください。

プレートの取り付け

プレートを取り付けるときは、プレートの2つの突起❶を差し込んでから、反対のツメ側❷をしっかりと押さえます。

⚠ 注意

突起部がしっかりと差し込まれていない状態で本体を閉じると、差し込み部周辺の樹脂が破損する恐れがあります。

ワッフルの焼きかた

1 ワッフルプレートがしっかり取り付けられていることを確かめます。カバーを閉じ、コンセントに電源プラグを差し込むと、通電ランプ(赤)が点灯します。約 5分で予熱ランプ(緑)が点灯します。

⚠ 注意

本製品にはスイッチが付いていません。電源プラグをコンセントに差し込むと通電し、本体が熱せられます。使用後は必ず電源プラグを抜いてください。

2 本体を開け、上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬります。

⚠ 注意

本体、プレートは高温になっています。やけどにご注意ください。

3 生地をプレートの縁からあふれないように流し込みます。
1枚分(プレート半分)で約80mlが適量です。生地を入れすぎるとプレートからあふれ出ることがあります。入れすぎに注意してください。カバーを閉じハンドルロックをします。
このとき生地に含まれる水分により蒸気が出ることがあります。やけどにご注意ください。
焼き上がり時間の目安は約 4〜5分ですが、生地の材料の成分や分量によって異なります。
ときどき本体を開け、焼き具合を確認します。
本体の開閉には鍋つかみなどを使用し、必ずハンドルを持って行なってください。

⚠ 注意

本体、プレートは高温になっています。やけどにご注意ください。

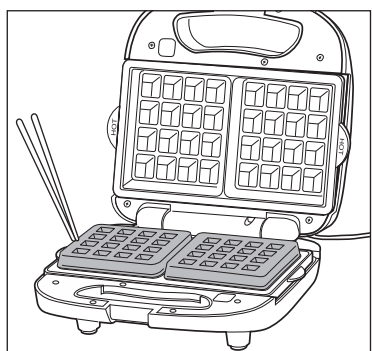
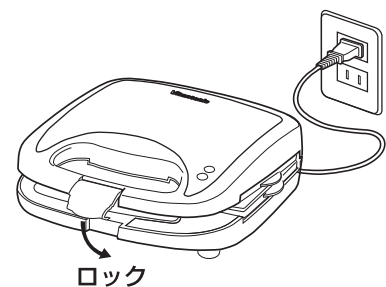
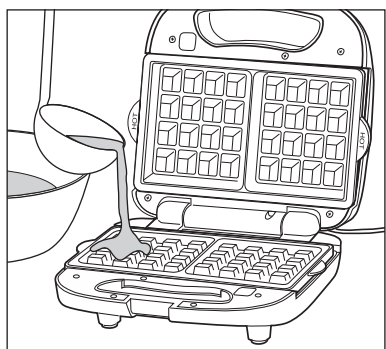
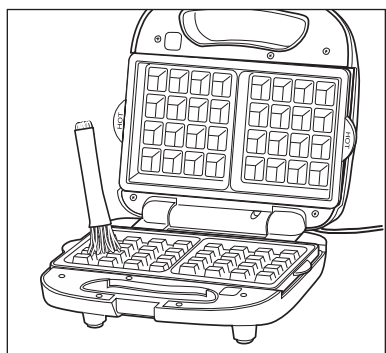
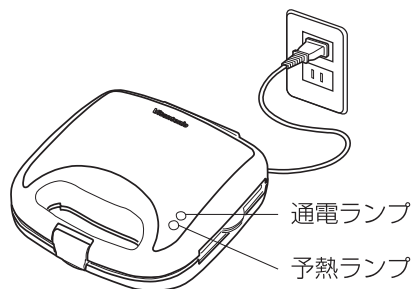
4 焼き上がったワッフルは木製のはしや、竹串などで取り出します。

⚠ 注意

金属製のフォークやヘラを使わないでください。
プレート表面の傷や劣化の原因になります。

連続焼きする場合は、さらにプレートにバターを塗り、生地を入れて焼きます。ご使用が終わりましたら電源プラグをコンセントから抜きます。

⚠ 注意

長時間の連続使用はおやめください。故障の原因になります。

[ご使用上の注意]

- 生地の中にザラメ、砂糖やチョコレートチップなどを混ぜてご使用になる場合や、砂糖を増量してご使用になる場合など、糖分が多いものを焼く場合は焦げやすくなるのでご注意ください。
- 焼きあがったワッフルに砂糖、はちみつ、シロップなどをかけて焼き直すことはおやめください。プレートの損傷や故障の原因になります。
- 一回焼くごとにプレートに付着した糖分やかすなどをきれいにふき取ってから、次の生地を焼いてください。これを怠りますと、プレートの損傷、焼きむら、こびりつきの原因になります。
- 遮熱板にすき間から、油分や食材などが入り込むことがあります。
遮熱板、ヒーター部にかすなどが付着しているときは、十分に冷めてからきれいにふき取ってください。(12ページ「お手入れ」参照)

ワッフルレシピ

ブリュッセルワッフル(約8枚)

■ 材料

強力粉	100g
薄力粉	100g
砂糖	60g
はちみつ	大さじ2
塩	2g
卵(M2個)	110g
牛乳	200ml
ドライイースト	6g
牛乳	60ml
バター	50g

■ 準備
- 強力粉、薄力粉を合わせてふるっておきます。
- バターは1cm幅に切って溶かしておきます。
- 牛乳60mlを人肌に温めドライイーストを加えておきます。

■ 作りかた
1 ボールにふるっておいた粉、砂糖、はちみつ、塩、溶きほぐした卵を入れ、泡立て器で混ぜます。
2 牛乳、イーストを加えた牛乳を加え、泡立て器でよく混ぜます。
3 粉っぽさがなくなったらバターを流し入れ、全体に混ぜます。
4 ラップをかけ、30℃のところで約40分発酵させます。
5 熱しておいたワッフルメーカーに生地(お玉の8分目約80mlが適量)を流し入れます。

リエージュワッフル(6枚)

■ 材料

強力粉	200g
砂糖	45g
塩	2g
スキムミルク	10g
バター	50g
卵(S1個)	50g
水	75ml
ドライイースト	6g

■ 準備
●バターは1cm角に切っておきます。

■ 作りかた
1 ボールに強力粉、砂糖、塩、スキムミルクを入れ、軽く混ぜます。
2 イーストを加えた水と、溶きほぐした卵を合わせ、少しずつ加えながら滑らかになるまで混ぜます。
3 バターを加えひとまとめになるまでこねます。
4 ボールにラップをかけ、30℃で約30分、一次発酵させます。
5 6等分してそれぞれ丸め、10分休ませます。
6 熱しておいたワッフルメーカーに生地を入れて焼きます。
7 プレートから取り出し、メープルシロップやはちみつをかけていただきます。

アメリカンワッフル(約8枚)

■ 材料

薄力粉	200g	塩	2g
ベーキングパウダー	10g	卵(S2個)	100g
砂糖	40g	バター	60g
はちみつ	20g	牛乳	200ml

■ 準備

●薄力粉、ベーキングパウダーを合わせふるっておきます。
●バターは1cm幅に切って溶かしておきます。

■ 作りかた

1 ボールにふるっておいた粉に砂糖、はちみつ、塩を加えて混ぜます。
2 溶きほぐした卵、牛乳を加えながら、泡立て器で混ぜ合わせ、滑らかになるまで混ぜます。
3 溶かしバターを加えて混ぜ合わせます。熱しておいたワッフルプレートに生地(お玉の8分目約80mlが適量)を流し入れて焼きます。
4 焼き上がりに柔らかめのホイップクリーム、ラズベリーソースを添えます。

ヨーグルト入りワッフル(約8枚)

■ 材料

薄力粉	200g	プレーンヨーグルト	100g
ベーキングパウダー	10g	バター	60g
砂糖	60g	牛乳	200ml
塩	2g		

■ 準備

●薄力粉、ベーキングパウダーを合わせふるっておきます。
●バターは1cm幅に切って溶かしておきます。

■ 作りかた

1 ボールにふるっておいた粉、砂糖、塩を入れ、泡立て器で混ぜます。
2 ヨーグルト、牛乳を加えてさらに混ぜます。
3 溶かしバターを全体に流し入れ、かるく混ぜ合わせます。
4 熱しておいたワッフルプレートに生地を流し入れて焼きます。

アーモンドワッフル(約8枚)

■ 材料

薄力粉	200g	卵黄	3個分
ベーキングパウダー	10g	バター	40g
アーモンドプードル	40g	卵白	3個分
砂糖	40g	アーモンドスライス	適量
塩	少々	アーモンドエッセンス	適量
牛乳	160ml		

■ 準備

●薄力粉、ベーキングパウダーを合わせふるっておきます。
●バターは1cm幅に切って溶かしておきます。

■ 作りかた

1 ボールにふるっておいた粉を入れ、アーモンドプードル、砂糖、塩を加えて混ぜ合わせます。
2 別のボールで牛乳、卵黄、バターを入れて混ぜ合わせて、**1**のボールに混ぜ合わせます。
3 別のボールを用意し、卵白を泡立て器でしっかりと混ぜ合わせます。
4 **2**のボールに卵白の泡立て、アーモンドスライスを加え、アーモンドエッセンスをふって、ゴムベラで手早く混ぜ合わせます。
5 熱しておいたワッフルプレートに生地を流し入れて焼きます。

ホットサンドの焼きかた

1 ホットサンドプレートをセットします。プレートがしっかり取り付けられていることを確かめます。カバーを閉じ、コンセントに電源プラグを差し込みます。通電ランプ(赤)が点灯します。約5分で予熱ランプ(緑)が点灯します。

2 本体を開け、上下のプレートに溶かしバターをぬります。

⚠ 注意
本体、プレートは高温になっています。やけどにご注意ください。

3 予め用意したサンドイッチを左右のプレートにのせ、パンを押しつぶすようにカバーを閉じ、ハンドルロックをします。

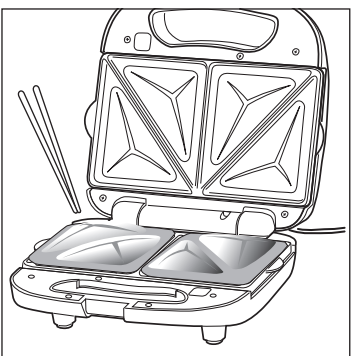
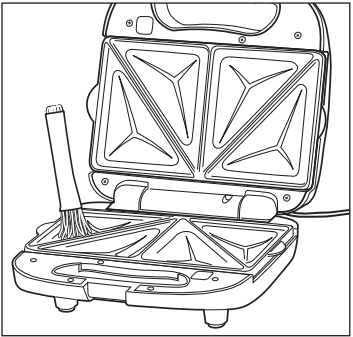
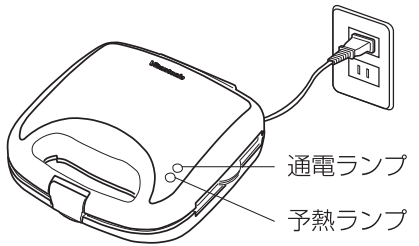
焼き上がり時間の目安は約4〜5分です。
ときどき本体を開け、焼き具合を確認します。
本体の開閉には鍋つかみを使用し、必ずハンドルを持って行なってください。

4 焼き上がったホットサンドは木製のはしや、竹串などで取り出します。

⚠ 注意
金属製のフォークやヘラを使わないでください。
プレート表面の傷や劣化の原因になります。
連続焼きする場合はプレートにバターを塗り、サンドイッチをのせて焼きます。ご使用が終わりましたら電源プラグをコンセントから抜きます。

⚠ 注意
長時間の連続使用はおやめください。故障の原因となります。

[ご使用上の注意]

●一回焼くごとにプレートに残ったパンくずやかすを、きれいに拭き取ってから、次のパンを焼いてください。この作業を怠りますと、プレートの損傷、焼きむら、こびりつきや故障の原因になります。
●**食パンは8枚切りが適しています。みみは切り落として使用します。7枚切り以下の厚切りパンはふたが閉まらないためご使用しないでください。**
●**薄いパンや小さいパンの場合も縁が密閉されない場合がありますのでご使用しないでください。**

ホットサンドレシピ

ハムとチーズのホットサンド

■ 材料

8枚切り食パン	4枚
ロースハム	2枚
スライスチーズ	2枚
レタス	適宜
バター	適宜

■ 準備

●食パンのみみを切り落としておきます。
●レタスを水洗いして、適当な大きさに切り、水気を切っておきます。

■ 作りかた

1 食パンに薄くバターを塗り、ハム、チーズ、レタスをのせ、食パン2枚の間に挟みます。
2 予熱を終えたホットサンドプレートにのせ、焼きます。

卵のホットサンド

■ 材料

8枚切り食パン	4枚
ロースハム	2枚
ゆで卵	2個
マヨネーズ	50g
塩	少々
こしょう	少々
レタス	2〜3枚
粒マスタード	適宜

■ 準備

●食パンのみみを切り落としておきます。
●卵は固ゆでにして細かく刻み、マヨネーズ、塩、こしょうを加え、混ぜ合わせておきます。
●レタスはよく水洗いし、2cm幅に切って、水気を拭き取っておきます。

■ 作りかた

1 食パンに粒マスタード小さじ1を塗ります。
2 ハムをのせ、卵大さじ2をのせ、その上にレタスを並べます。
3 食パンをかぶせます。
4 熱しておいたホットサンドプレートにのせ焼きます。

ツナのホットサンド

■ 材料

8枚切り食パン	4枚	玉ねぎみじん切り	大さじ2
ロースハム	2枚	キャベツせん切り	適宜
ツナ(缶詰め)	1缶	粒マスタード	適宜
マヨネーズ	50g		

■ 準備

●食パンのみみを切り落としておきます。
●ツナ缶詰めは油を切り、マヨネーズ、玉ねぎみじん切りを加え、混ぜ合わせておきます。

■ 作りかた

1 食パンに粒マスタード小さじ1を塗ります。
2 ハムをのせ、ツナ大さじ2をのせ、その上にキャベツのせん切りをのせます。
3 食パンをかぶせます。
4 熱しておいたホットサンドプレートにのせ焼きます。

生ハムとコールスローホットサンド

■ 材料

8枚切り食パン	4枚	フレンチドレッシング	大さじ2
生ハム	4枚	きゅうりスライス	1/2本
赤キャベツ千切り	40g	バター	適宜
玉ねぎスライス	20g		

■ 準備

●食パンのみみを切り落としておきます。
●赤キャベツ、玉ねぎを合わせフレンチドレッシングで和えておきます。(コールスロー)
●きゅうりは2〜3mm厚の薄切りにします。

■ 作りかた

1 食パンに薄くバターを塗ります。
2 きゅうりのスライスを並べ、その上に生ハム2枚、コールスローをのせます。
3 食パンをかぶせます。
4 熱しておいたホットサンドプレートにのせ焼きます。

バナナのホットサンド

■ 材料

8枚切り食パン	4枚	生クリーム	大さじ3
バナナ	2本	粒入りピーナツバター	適宜
レモン絞り汁	大さじ2	シナモンパウダー	適宜

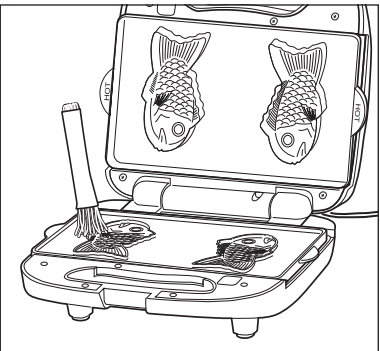
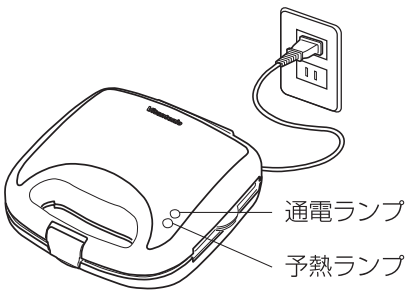
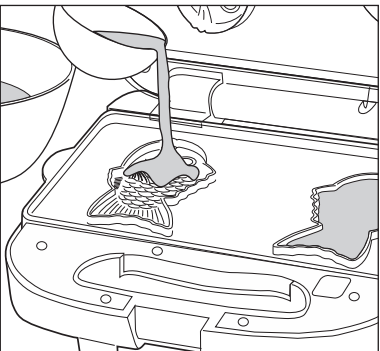
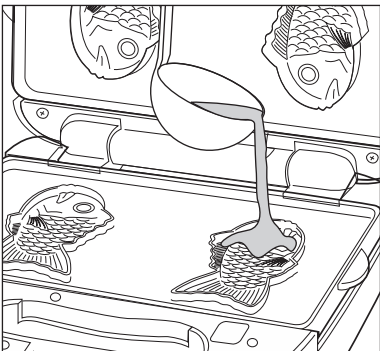
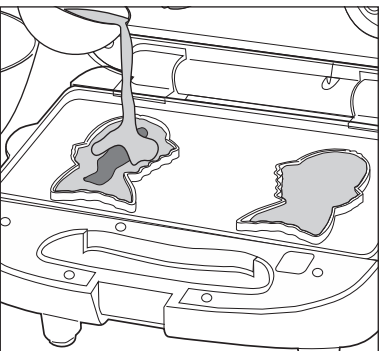
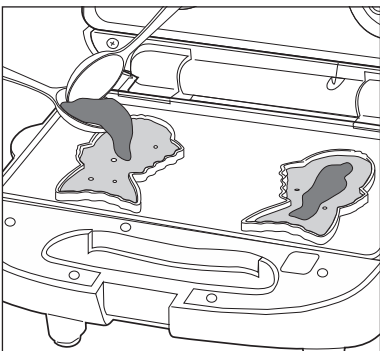
■ 準備

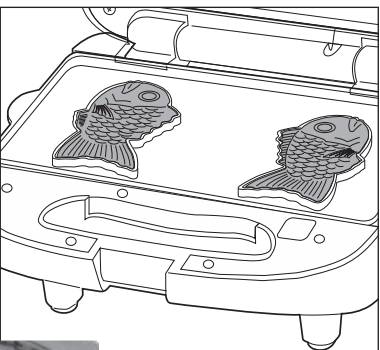
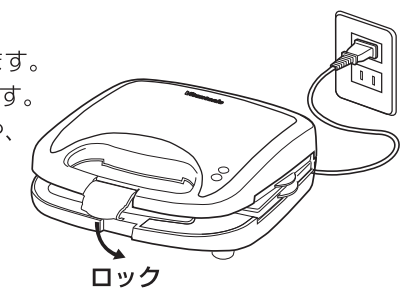
●食パンのみみを切り落としておきます。
●バナナの1本は小さくちぎり、生クリーム、レモン絞り汁大さじ1と合わせて、すりつぶしておきます。もう1本のバナナは2〜3mm厚にスライスして、レモン絞り汁をふっておきます。

■ 作りかた

1 食パンにピーナツバターを塗ります。
2 バナナのスライスを並べ、その上につぶしたバナナをのせ、シナモンパウダーをふります。
3 食パンをかぶせます。
4 熱しておいたホットサンドプレートにのせ焼きます。

鯛焼きの焼きかた

1 ポワソンプレートをしっかりと取り付けます。
電源プラグをコンセントに差し込み、予熱を与えます。
予熱が完了したら、本体を開け、上下のプレートにサラダ油を塗ります。

2 ポワソンプレートからはみ出さないように、型の中に半分ほど生地を流し込みます。

3 生地が少し膨れて小さな穴が開いてきたら粒あんをスプーンですくってのせます。

4 その上に、型からはみ出さないように生地を流し込みます。

5 フタを閉じ、ハンドルロックをします。
約4分ほどで鯛焼きができ上がります。
焼き上がった鯛焼きは木製のはしや、竹串などで取り出します。

POINT

魚の型の中に半分ほど入れた生地をふたを開けたまま熱し、生地に小さな穴がプツプツと開いてきたら粒あんをのせ、その上に少し生地を流し込んで粒あんが生地に隠れるようにします。

鯛焼きレシピ　ポワソンプレートレシピ

このポワソンプレート(鯛焼きプレート)は、市販の鯛焼きと比べると小さいため、中に入れる粒あんも少しの量ですみます。そのため市販の缶詰を使用することをおすすめします。

鯛焼きの材料

■ 材料

薄力粉	150g
ベーキングパウダー	大さじ1/2
卵(1個)	55g
砂糖	40g
牛乳	180ml
粒あん(缶詰)	100g

■ 作り方

1. 薄力粉とベーキングパウダーを加えてふるっておきます。
2. ボールに卵と砂糖を入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせます。
3. 2に1と牛乳を加えてさっくりと混ぜ合わせます。
4. 熱しておいたポワソンプレートに生地を枠からはみ出さないように流し込みます。
粒あん大さじ1～2をのせ、その上に少し生地を流し込み、カバーを閉じ、4分～5分焼きます。

粒あん、カスタードクリーム以外にもジャム、クリームチーズなどを詰めてもおいしくいただけます。
また、洋風の場合、クラッシュナッツを生地に混ぜ込んでも楽しめます。

洋風鯛焼きの材料

■ 材料

A	強力粉	150g
A	ベーキングパウダー	小さじ1
A	砂糖	60g
B	卵黄	2個分
B	牛乳	60ml
B	バター(溶かし)	75g
C	卵白	2個分
C	砂糖	30g
	カスタードクリーム	100g

■ 作り方

1. ボールにAを入れ、よく混ぜ合わせます。
2. 別ボールにBを入れ、よく混ぜ合わせます。
3. 2を1に入れ、混ぜ合わせます。
4. ボールにCを入れ、泡立て器でしっかりとしたメレンゲを作ります。
5. 4を3に加え、ゴムべらでさっくり混ぜ合わせます。
6. 熱しておいたポワソンプレートに生地を枠からはみ出さないように流し込みます。
カスタードクリーム大さじ1～2をのせ、その上に少し生地を流し込み、カバーを閉じ、4分～5分焼きます。

粒あんの作り方

■ 材料　小豆　150g
　　　　砂糖　150g

1. 小豆をひと晩たっぷりの水につけておきます。
2. 小豆はいったん水を切り、十分な水とともに鍋で沸騰させ、ゆで汁を捨てます。この作業を2～3回繰り返します。
3. ひたひたにかぶるくらい水を加え、落としぶたをし、軟らかくなるまでゆでます。(途中、水分が少なく焦げそうなときは差し水をします。)
4. ゆで汁を捨て、120mlの水と砂糖を加えて木べらで混ぜながら練ります。
5. ゆっくり15分くらいかけて練ると、適当なかたさの粒あんになります。
(できあがりの粒あんは約350g)

カスタードクリームの作り方

■ 材料

牛乳	180ml	卵黄	3個
コーンスターチ	16g	バニラエッセンス	少々
砂糖	60g		

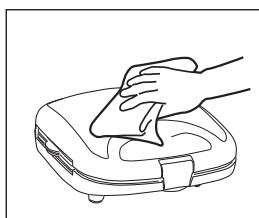
1. 牛乳にコーンスターチを加えて溶かしておきます。
2. 別のボールに卵黄と砂糖を入れて、よく混ぜ、1を加えて、泡立て器で混ぜ合わせます。
3. 鍋に2をこし器を通して入れます。
4. 鍋を中火にかけ、泡立て器で混ぜながら煮ます。
とろみがついてきたら火から下ろし、手早く混ぜてつやを出します。
5. 余熱で火が通りすぎないよう、すぐに氷水をはったボールに、鍋底をつけ、バニラエッセンスを加え、ゴムへらで練り混ぜながら冷やします。

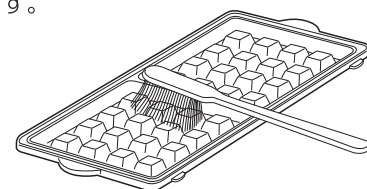
お手入れのしかた

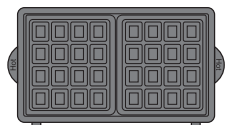
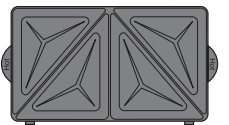
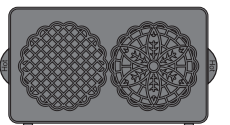
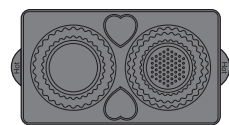
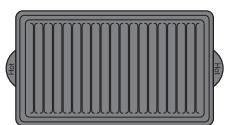
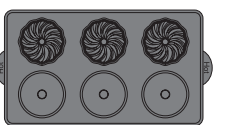
電源プラグをコンセントから抜き、本体を開けた状態で放置して、冷めてからお手入れします。

> ⚠ 注意
>
> **●お手入れは、本体が十分に冷めてから行う**
> 使用中や使用直後は高温になっています。
> やけどに十分気をつけてください。
>
> **●本体を丸洗いしたり、水に浸けたりしない**
> ショート･感電の恐れがあります。
>
> **●シンナー、ベンジン、磨き粉、金属タワシや化学ぞうきんなどは一切使用しない**
> 傷や変色、被膜の腐食の原因となります。

■ 本体外側・遮熱板、ヒーター部

台所用中性洗剤を含ませた布巾で汚れをふき取ります。次に、かたく絞った布巾で洗剤をふき取り、最後に乾いた布巾で水気をふき取ります。

■ プレート

●毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凹凸部分に残った食材のかすを取り払います。
●台所用中性洗剤を含ませた柔らかなスポンジで洗った後、水洗いしてから乾いた布巾でふきます。
●プレートにこびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸してから、スポンジで洗ってください。
●食器洗浄機、食器乾燥機の使用はできません。
●ご使用ごとにお手入れをしてください。
こびりつきをそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなります。

●プレートは消耗品です。
プレートにはフッ素被膜を施してありますので、焦げ付きにくく、またお手入れもしやすくなっていますが、長らくご使用いただきますと、被膜が薄れ、焼きむらができたり、焦げ付きやすくなります。また、ご使用によりプレートのツメが緩み、外れやすくなることがあります。
緩んだツメは危険ですので、そのような場合にも新しいものと交換してください。

保管のしかた

プレートを外したままの保管は、本体のすき間やアソビがあるためハンドルロックが効きません。
プレートを外して保管する場合や、修理などのために発送する場合は、本体のカバーと下ケースの間に新聞紙をはさみ、本体のすき間やアソビをなくし、ハンドルロックが掛かるようにしてください。
保管時、輸送時の破損の防止になります。
また、プレートを取り付けて保管する場合もプレートの間に新聞紙などをはさんでおきますと、プレートの表面の保護になります。

部品について

新しいプレートをご希望の方へ

プレートは別売部品としてお求めいただけます。
また、お手持ちのビタントニオ バラエティサンドベーカー(品番：VSW-450)には,
付属プレート(ワッフルプレート、ホットサンドプレート、ポワソンプレート)以外に
下記の別売りプレートを購入していただけます。

VSW-450 取り付け可能別売りプレート（下段の品番は旧製品の品番です。）

付属のプレート以外にも別売りプレートを購入してお使いいただけます。
また、旧品番のプレートをお持ちのお客様も同様にお使いいただけます。

ワッフルプレート PVWH-4000-WF (PPWS-1000-WP)	ホットサンドプレート PVWH-4000-HT (PPWS-1000-HP)	ポワソンプレート PVWH-4000-PO (PPWS-1000-TP)	ピッツェルプレート PVWH-4000-PZ (PVSW-410C-PP)
タルトレットプレート PVWH-4000-TR (PVSW-430P-TP)	パニーニプレート PVWH-4000-PN (PVSW-440T-PP)	ドーナツプレート PVWH-4000-DT	＊プレートは２枚一組です。 ●詳しくは当社お客様サービス係までお問い合わせください。

仕 様

形 名　VSW-450　　品 名　ビタントニオ バラエティサンドベーカー

電 源	100V
消費電力	900W
質 量	約2.65kg(ワッフルプレート含む)
外形寸法	約 245(幅)×255(奥行き)×110(高さ)mm(プレート含む)
コードの長さ	約1.6m(有効長)
原産国	中国

保証・アフターサービス

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●修理は、「修理ご相談窓口」へ
●使いかた･部品･保証などのお問い合わせは、
「お客様サービス係」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受取りください。よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から　本体　**1年間**
（プレート除く）

補修用性能部品の保有期間

当社は、ビタントニオ　バラエティサンドベーカーの補修用性能部品を製造打切り後5年保有しています。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

お買い求めになってから一年間は保証書記載の内容に基づき無料修理いたします。お買上げの販売店、または当社へ保証書をご提示のうえ、ご依頼ください。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえ、ご相談ください。

基本料金	診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
部品代金	修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	バラエティサンドベーカー
品番	VSW-450
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使いかた・部品・保証などのご相談窓口

株式会社 三栄コーポレーション 家電事業部
お客様サービス係

フリーダイヤル **0120-950-031**
受付時間：9：30～12：00　13：00～16：30
（土日・祝日除く）
ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。
電話 (052) 735-8964　FAX (052) 735-8970
〒464-0858
名古屋市千種区千種 1-15-1 ルミナスセンタービル 2F

修理ご相談窓口

株式会社　エス・シー・テクノ
修理受付係

フリーダイヤル **0120-950-031**
受付時間：9：00～12：00　13：00～16：00
（土日・祝日除く）
ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。
電話 (052) 935-8901　FAX (052) 935-8795
〒461-0004
名古屋市東区葵3丁目23番1号ルミナス千種2F

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

株式会社三栄コーポレーションおよび株式会社エス・シー・テクノは、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

愛情点検

長年ご使用のビタントニオ バラエティサンドベーカーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ●差し込みプラグを入れても本体が熱くならない。
- ●コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ●通電ランプが点灯しない。
- ●その他の異常がある。

使用中止

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。